

schlage dazu 4 ganze Eyer, und thue es salzen, mische das Mehl mit den Eyern, und mache hernach den Zaig mit dem siedenden Wasser an, aber ganz stark, und der Zaig darf gar nicht lind seyn, sonst thut er im Ofen umfallen; von diesem Zaig kannst du auch warme und kalte Pasteten tressiren, aber er ist nicht für Herrschaften zu essen, sondern er ist nur wenn man etwas starkes hinein zu schlagen hat; und die Franzosen absonderlich machen nicht viel Fason mit den Pasteten, wenn nur das Innere gut ist, dieses ist, was sie ästimiren.

P a s t e t e n.

Eine Pastete von Fischotter.

Thue die Fischotter vorher in Stücken einmariniren, mache einen Zaig wie schon gemeldet worden, hernach thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, wie auch feine Kräuter, ein Glas rothen Wein, setze es auf das Feuer, und lasse es dünsten und gut einkochen, daß es schier keine Soß mehr hat, laß ihn hernach kalt werden; dann nimm von einem guten Fisch das Fleisch ohne Haut und Gräten, thue es in

ein Kastrol mit Butter und feinen Kräutern,
 Pfeffer und Salz, auch etwas weniges Ge-
 würze, laß es auf dem Feuer possiren; wenn
 du es hast, nimm etliche Champignonen dazu,
 thue es hernach auf ein Schneidbret, und
 schneide es fein, drücke den Saft von einer
 Limoni dazu, und schlage ein Paar Eyerdot-
 ter daran, und thue den Fasch gut mischen;
 nachdem mache die Pasteten treffirt, oder ei-
 ne Schüssel Pasteten, rangire die Fischotter
 darauf, thue etliche ganze Triffel oder Artof-
 feln genannt dazwischen, auch die übrige Soß
 von der Fischotter, schneide ein Papier von
 der Größe der Pastete, bestreiche es gut mit
 Butter, lege es darauf, und mache hernach
 den Deckel auf die Pastete, und laß sie an-
 derthalb Stunden im Ofen backen, gib wohl
 Acht daß sie eine schöne Farbe bekommt, prä-
 parire hernach die Soß dazu: nimm Colli in
 ein Kastrol mit Limonisaft; ist es Zeit zu ser-
 viren, schneide die Pastete auf, thue die Fet-
 te davon abgießen, und lasse die Soß aufko-
 chen, gib sie darüber und thue die Pasteten
 ein wenig schütteln, daß die Soß unter einan-
 der kommt, und thue sie hernach zur Tafel
 serviren; hast du aber keine frischen Artoffeln
 und Champignion, so mußt du Sardellen und
 Kappern unter den Fasch nehmen, damit die
 Pastete einen guten Geschmack bekommt.

Eine Pastete von Wässerhühnern.

Die Pastete wird gemacht auf die nämliche Manier, gleichwie die von Fischotter, die Wasserhendeln kann man lassen, oder auch zerschneiden.

Eine Pastete von Scheelfisch.

Nachdem der Fisch sauber gepuzet ist, thue ihn in schöne Stücke zerschneiden und gut einsalzen, und ein Paar Stunden stehen lassen im Salz; thue hernach in ein Kastrol ein Provanßeröhl mit feinen Kräutern und Charlotten, Kappern und Sardellen, alles fein geschnitten, wie auch das Mark von einer Lemoni blattelweis geschnitten, laß es mit einander auf dem Feuer ein klein wenig possiren, thue hernach den Fisch mit einem Tuche abtrocknen, und lege ihn hernach zu diesen Kräutern, und laß ihn ein klein wenig auf beyden Seiten anziehen, und hernach kalt werden; den Fasz mache, wie vorher schon gemeldet, mache auch die Pasteten, wie die vorher schon beschriebene, und laß sie nur eine Stunde im Ofen backen.

Eine Pastete von Hausen.

Diese wird auch auf diese Manier gemacht; hast du aber frische Artoffeln und Schampignon, so kannst du anstatt Kappern und Sardellen, Artoffeln und Schampignon nehmen, und die Pasteten nach Wohlgefallen formiren.

Eine Pastete von Fisch-Rolade.

Den Fäsch mache, wie schon gemeldet, nur daß du etwas fein geriebene Semmel dazu nimmst, wie auch um ein Paar Eyerdotter mehr; hernach mache schöne gleiche Rolade von einem Fische nach Belieben, bestreue sie mit Fäsch, thue sie zusammen wickeln, und mit Bindfaden binden, daß sie schön beysammen bleiben; richte sie ein wie die andern Fische zu einer Pasteten.

Eine Pastete von Schildkröten.

Nachdem die Schildkröten gesotten und zertheilet sind, mache eine weiße Soß, wie schon gemeldet ist zu machen, thue die Soß hernach poffiren, nimm Schampignon und auch etwas frische Artoffeln dazu, lege die Schildkröten auch dazu, und lasse sie stehen bis Zeit ist zu serviren; diese Pastete wird vom Buttertaig

gemacht: mache vom Zaig 2 Blätter, aber etwas dick, auch das untere Blatt lege von 2 Bögen Papier in die Runde zusammen gewickelt darauf, thue es ringsumher bestreichen mit Eyern, und lege das andere Blatt darauf, gib der Pastete die Form, schneide sie mit einem heißen Messer gleich, und laß sie hernach schön ausbacken, aber nicht zu schnell, damit sie schön laufen kann; wenn sie gebacken hat, schneide den Deckel ab, und thue sie inwendig sauber ausputzen, laß die Schildkröten aufkochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer oder mehr Limonien daran, und richte sie an in die Pastete, decke sie zu, und thue sie zur Tafel serviren.

Eine Pastete auf eine andere Manier.

Diese Pastete nennen die Franzosen ein Aves, weil sie offen bleibt; mache von Buttertaig ein dickes Blatt ringsherum, und von dem nämlichen Zaig einen dicken Reif; in der Mitte mache ein Paar Bogen Papier zusammen, damit es dem Reif gleich ist, damit er schön gleich auflaufet; den übrigen Zaig nim, thue etwas Mehl dazu mischen, und mit der Hand verarbeiten, damit der Zaig nicht mehr so fein ist, als wie der andere, treibe ihn aus, und nim eine silberne Schüs-

sel umgewendter, lege das Blatt darauf, und schneide die Größe um einen Deckel zu formiren, von deinem Reif, hernach thue ihn ausschneiden, aber nicht gar zu fein, sonst zerbricht er, thue alle beide Stücke bestreichen, und schön ausbacken, den Reif thue in der Mitte schön aushöhlen, und richte hernach die Schildkröten hinein, gleichwie in die Pasteten, und drucke den Deckel darauf; du mußt aber wohl Acht haben sie nicht zu zerbrechen: Man kann auch auf diese Manier ein anderes Ragout, oder ein Fricassée von Fischen hinein geben, es stehet nach Belieben, es ist nur um eine Veränderung zu machen.

Eine Ragout-Pastete.

Mache die Pastete von Buttertaig, wie schon gemeldet, oder auf die offene, wie gemeldet ist zu machen, mache von Fisch kleine Fülle, thue sie einsalzen, und hernach im Schmalz schön gelb ausbacken, aber nur die Hälfte, die andere Hälfte thue im Salzwasser blangiren, thue die Fülle in ein Kastrol mit Karpfen-Milchner, Hechtenleber, etwas Artoffeln frisch oder gedürre, und auch Maurachen; und wenn du es hast, etwas Champignonen, gieße eine Colli dazu, wie schon gemeldet, laß es ein Paar Mal aufkochen,

gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, den Saft von einer Limoni, koste es, ob es gut im Geschmack ist, richte es hernach an die Pastete, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Eine Pastete von Krebsen.

Diese Pastete wird auch vom Buttertalg gemacht, das Ragout dazu wird gemacht wie das vorher genannte, aber dieses muß weiß gemacht werden, und keine Artoffeln dazu genommen werden, wegen dem Geschmack von den Krebsen; dieses Ragout muß auch lagirt werden mit Eyerdottern, und hernach wie das vorhergemeldte zur Tafel serviret werden.

Eine Pastete auf Deutsch.

Mache einen guten abgetriebenen Taig, als wenn du ein Butterlaibel machen wolltest mit Hopfen, die Quantität zu dem Kastrol, was du vounöthen hast; nimm das Kastrol, laß Schmalz darin zergehen, thue den Taig hinein, und laß ihn schön gehen, nachdem im Ofen ausbacken, aber nicht zu schnell, damit es eine gute und starke Rinde bekommt, wenn es ausgebacken hat, stürze es um, und thue gleich den Deckel von der untern Seite, wie

es gestanden ist, abschneiden, daß er aber nicht zerbricht, thue es aushöhlen, die Schmolten alle heraus nehmen, und stehen lassen, bis es Zeit ist zur Tafel; mache eine Ragout nach Belieben, wie schon gemeldet, oder auch ein Fricasee, thue es hernach warm stellen; ist es Zeit, so richte dein Ragout darein an, thue es zudecken, und servire es zur Tafel. Dieser Taig ist recht delicat.

Eine Pastete mit Stockfisch.

Diese wird auch von Buttersaig gemacht. Schneide eine gute Portion Zwiebel dünn blattweis, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie wohl possiren, thue hernach einen Löffel voll feines Mehl dazu, und fülle es mit gutem süßen Rahm oder Obers genannt an; rühre es auf dem Feuer ab, und laß es wohl verkochen, siede den Stockfisch, wie es sich gehöret, gieße ihn in einen Seiher, oder Durchschlag genannt, damit das Wasser wohl davon gehet; nimm hernach in kleinen Stückeln nur das Weiße heraus, thue ihn in die Soß, und salze ihn wie es sich gehöret, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schneide ein wenig Petersil fein daran; ist es Zeit zur Tafel, lasse ihn aufkochen, thue ihn lagiren mit etlichen Eyer-

dottern, und richte ihn in die Pastete an, und servire.

Eine Maccaroni-Pastete.

Nimm die Maccaroni, thue sie im Salzwasser sieden; wenn sie lind sind, thue sie abgießen; nimm einen gefelchten Fisch; thue die Gräten davon, und klein schneiden, thue diesen Fisch in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und ein wenig possiren, thue die Maccaroni dazu, gib eine Colli daran, und laß sie aufkochen, setze sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, thue sie ein wenig pfeffern, reibe ein Stück Parmesankäse, thue ihn auch dazu, bestreiche ein Kastrol mit Butter, die Größe wie du vonnöthen hast, mache hernach einen mürben Taig, wie schon gemeldet ist zu machen, treibe mit der Hand ganz kleine feine Stangerl aus, fange in der Mitte den Boden an ringsherum zu legen, bis das Kastrol belegt ist, hernach thue es ein wenig mit Eiern bestreichen, daß aber nichts dazwischen kommt, treibe ein feines Blatt aus, und lege es darauf in der Runde, schön gleich aber nicht trocken, gib die Maccaroni hinein, mache einen Deckel darauf, und laß sie hernach im Ofen 2 Stunden backen; ist es Zeit

zur Tafel, so stürze sie um auf die Schlüssel,
und thue sie serviren.

Eine Pastete auf Italiänisch.

Thue die Maccaroni sieden, und zurecht
machen, wie vorher gemeldet, nur anstatt der
Colli nimmst du süßen Rahm, das übrige
wird gemacht auf die nämliche Manier, wie
vorher schon gemeldet.

Eine Kastrolpastete auf Deutsch.

Thue die Maccaroni sieden, wie schon ge-
meldet, thue sie mit geselchtem Fisch zu recht
machen, und mit geriebenem Parmesankäse,
wie vorher gemeldet, austatt den süßen Rahm
nimm einen sauern, thue auch ein Stück
Hechten ausbacken, und diesen brocke in klei-
ne Stückel, die Gräten wohl davon. den Taig
in das Kastrol, mache es wie bey den andern
vorbemeldten; hernach thue eine Lage Macca-
roni hinein, nachdem von dem klein gebrock-
ten Hechten, und dieses mache bis das Ka-
strol voll ist, bedecke es mit dem Taig, und
laß es eine Stunde im Ofen ausbacken, und
thue sie hernach zur Tafel serviren.

 Eine auf andere Manier.

Die Maccaroni werden gesotten, wie schon gemeldet; nimm frische Artoffeln, Maurrahen und Champignonen, thue sie im frischem Butter possiren, gib die Maccaroni dazu, thue sie ein wenig salzen und pfeffern, reibe ein Stück Parmesankäs daran, mache von Buttersaig ein Blatt auf eine Tortenpfanne, wie auch einen hohen Reif darum, thue hernach die Maccaroni kalter hinein, und mache sie gleich mit dem Messer, bedecke sie mit ein wenig geriebenem Brot, und laß sie im Ofen recht schön backen, und servire sie hernach zur Tafel.

Eine Nagou-Pastete.

Mache deutsche Nudeln mit purem Eyerdotter und klein Weiß, diese Nudeln müssen nicht gar fein geschnitten werden, thue sie abfieden in Wasser und Salz, thue hernach ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn zergehen, thue sie salzen und pfeffern, und auf dem Feuer possiren, laß sie hernach kalt werden, bestreiche ein Kastrol mit frischem Butter, nimm einen Buttersaig, thue ihn dünn austreiben, und schneide kleine Stängel daraus mit dem Backradel, belege das Kastrol damit

geflochten nach Gefallen, gib die Nudel hinein, mache das Kastrol voll damit, und laß es im Ofen schön ausbacken, daß es eine schöne Kruste bekommt, thue es zur Tafel serviren.

Nudel auf eine andere Manier.

Mache einen Nudeltaig wie vorher gemeldet, und schneide hernach die Nudeln wie es sich gehört, aber nicht zu fein, thue sie im Wasser blangiren mit Salz, schneide eine gute Portion Zwiebel blattelweis, thue diese Zwiebel in Butter schön gelb rösten, hernach die Nudeln salzen und pfeffern, wohl mischen; nimm ein Kastrol von der Größe zu der Schüssel, thue ein Stück gutes Schmalz hinein, und laß es recht heiß werden; gib die Hälfte von den Nudeln hinein in die Mitte, thue die gerösteten Zwiebeln darauf, decke es hernach zu mit der anderen Hälfte von den Nudeln, setze sie auf einen Dreyfuß mit einer kleinen Glut, und laß sie schön backen, sie dürfen aber nicht gepuzet werden, damit sie eine starke Kruste oder Rinde genannt bekommen, und die Kruste erogant wird, hernach stürze sie auf eine Schüssel, und thue sie wiederum ins Kastrol, und lasse sie auch wiederum eine

gleiche Kruste bekommen, und thue sie hernach zur Tafel serviren.

Eine Fleckelpastete.

Mache auch einen Nudeltaig, thue ihn aber recht fein austreiben, schneide mit dem Backradel kleine Fleckel daraus, thue sie in Wasser mit Salz blangiren, schneide einen geselzten Fisch fein, thue diesen Fisch mit frischem Butter possiren, gib die Fleckel dazu, thue sie ein wenig salzen und pfeffern, gieße sauern Rahm daran, und laß sie aufkochen, nachdem setze sie vom Feuer weg, reibe ein Stück Parmesankäs, mische ihn auch unter die Fleckel, mache einen Reif von hartem Taig um die Schüssel, thue die Fleckel hinein, dem Reif gleich, bestreue sie oben mit Käs, und setze sie in Ofen, und laß sie eine schöne Farbe bekommen, auch kannst du diese Fleckel in einen Reif von Buttersaig geben, auch können sie wie ein Limbal von Maccaronen gemacht werden.

Eine Reispastete.

Nachdem der Reis sauber ausgelesen ist, thue ihn in Wasser ein wenig blangiren, nachdem thue ihn in ein Kastrol, gieße eine klare

Erbsen-Bouillon daran, mit einem Stückel frischen Butter, und laß ihn kochen, und kurz hernach laß ihn kalt werden, reibe ein Stück Parmesan-Käs, mische ihn unter den Reiß, auch ein wenig Salz und Pfeffer, mache ein gutes Ragout von Fisch und Leberl, mit Murrachen und Artoffeln, thue von diesem Reiß auf die Schüssel, mache von Reiß um die Schüssel herum einen Reif, gib das Ragout kalter in die Mitte, und bedecke es hernach mit anderem Reiß schön, bestreue es mit ein wenig geriebener Semmel und Käse, setze es in Ofen, und lasse es schöne Farbe nehmen, und thue es hernach zur Tafel serviren.

Einen auf eine andere Manier.

Koche den Reiß, wie vorher gemeldet, und mache ihn auch auf diese Manier: nimm geriebenen Käse dazu, mache ein weißes Ragout lagirt zu recht von dem Reiß, um die Schüssel mache einen Reif, wie auch auf dem Boden von der Schüssel, thue von dem Reiß nicht gar zu dick, gib das Ragout darein, es muß aber etwas dick seyn, setze ihn hernach in den Ofen, und laß ihn schöne Farbe bekommen, und thue ihn auf die Tafel serviren.

 Eine englische Boutin im Ofen von Reiß.

Nimm Reiß, so viel du vonnöthen hast, nachdem er sauber gelesen, thue ihn ein wenig blangiren im Wasser, setze eine Milch auf das Feuer, und laß sie sieden, thue den Reiß hinein, setze ihn auf eine kleine Glut, und laß ihn stark einkochen, bis er recht kurz von der Milch ist, laß ihn hernach kalt werden, thue hierauf ein Stück Butter hineinbrocken, stoße ein wenig Pomeranzen-Blühe hinein, wie auch etliche süße und bittere Macaroni, auch etliche Bisquit, schneide auch ein Stückel Citronat hinein, reibe ein Paar Lemoni auf dem Zucker auch dazu, nachdem thue es mit einem Kochlöffel wohl abrühren, schlage daran eines nach dem andern zehn Eyer mit dem Weissen, und zehn Dotter, auf die legt gib Zucker dazu, so viel es vonnöthen hat, bestreiche ein Kastrol mit Butter, wie auch ein Papier, belege das Kastrol damit, ist es Zeit in Paquette zu thun, rühre den Reiß noch einmal, gieße ihn in das Kastrol, und laß ihn drey Stunden im Ofen backen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren stürze den Boutin auf eine Schüssel, nimm das Papier davon, und gib ihn zur Tafel.

Eine von gesottenem Reiß.

Der Reiß wird gemacht, wie der vorbemeldte, nimm ein Serviet, thue es auf einer Seite mit Butter bestreichen, lege es in ein Kastrol, das bestrichene in die Höhe, gieße den Reiß hinein, binde es mit einem Spagat schön rund zusammen, das Wasser in einem Kessel oder Hasen muß schon sieden bey dem Feuer, thue den Boutin hinein, und laß ihn drey Stund sieden, zur Soß dazu nimm ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, ein wenig Zucker, ein halbes Gläsel weißen Wein, ein wenig ganzen Zimmet, und ein wenig Salz; ist es Zeit zur Tafel, nimm den Boutin heraus in einen Seiher, daß das Wasser davon lauft, mache das Serviet auf, stürze ihn auf die Schüssel, rühre die Soß ab auf dem Feuer, und gib sie darüber, und servire zur Tafel.

Eine von Brot im Ofen.

Nimm Semmeln, soviel du vonnöthen hast, thue die Rinden davon abschneiden, und die Schmollen von den Semmeln kleinschneiden in ein Kastrol; gieße Milch daran, und laß es eine Stunde weichen: nachdem

Koche sie ab auf dem Feuer, aber beständig rühren, laß es hernach kalt werden; thue alles dazu, wie bey dem Boutin von Reiß, es müssen auch große Ziweben und kleine Weinberln dazu kommen, von den Ziweben müssen die Kern herausgenommen werden, der Überrest wird gemacht auf die nämliche Manier, wie der Reiß-Boutin im Ofen.

Einen gesottenen Boutin.

Von den Semmeln wird die Rinde geschnitten, und die Schmollen eine Stunde in Milch eingeweicht; hernach ausdrückt in eine Schüssel oder Kastrol gethan, das Benennete dazu wie bey der andern Boutin, bestreiche ein Serviet mit Butter, wie die gesortene vom Reiß, es kommen aber auch Ziweben und kleine Weinberln dazu.

Eine von Krebsen.

Mache einen starken Krebsbutter, die Schweifeln von den Krebsen werden in feine Fülle geschnitten, die Semmel eingeweicht, wie bey der andern Boutin, nachdem die Semmel gut geweicht hat, thue sie ausdrücken in ein Kastrol, gib den Krebsbutter kalt dazu, und rühre es ab mit den Eiern, die

Helfte ganz, und die Helfte Dotter, zuletzt gib die Krebschweifeln dazu, wie auch ein wenig Salz und etwas Zucker, du kannst auch etwas Karpfenmilchner dazu schneiden, das Kastrol bestreiche mit Krebsbutter, wie auch das Papier, und zurecht machen, und backen lassen, wie die andere Boulin im Ofen.

Eine Ollia auf Spanisch.

Setze eine klare Erbsen - Bouillon zum Feuer, gieße ein gutes Provanßeröhl dazu, nimm von allerley Gemüßen, wie auch Wurzeln, thue sie nur ein wenig im Wasser blaugiren, hernach sauber ausdrücken, und alles in die Bouillon, Salz und Pfeffer, wie auch etwas Basilicum, ein Stückchen ganzen Parmesankäs, im Anrichten wird der Käs davon genommen, thue auch ein wenig ganzen Safran dazu, zuletzt recht weich gesottene ganze Erbsen: dieses Gemüß muß nicht gar zu weich gesotten werden, und muß auch eine halbe Stunde stehen, nachdem es gesotten hat, ohne Sieden, hernach sauber anrichten, und mit geräuchertem Fische garniren.

Eine von Kräutern gemischte Speis.

Nimm Wirsching, Weißkraut, und Korb-

salat, thue dieses Gemüß blangiren im Wasser, mache einen Fasz von Fisch, thue von Wirsching und Weißkraut die Blätter nehmen zwey bis drey auf einander, thue sie mit der Fäsche fasziren und zusammenwickeln, und mit Spagat binden, hernach auch den Salat ganz fasziren, und in ein Kastrol einrichten: gib einen ganzen Zwiebel, mit ein Paar Mägerln besteckt, auch etwas Wurzeln; mache ein Stück Butter gelb, gieße ihn klarer dazn, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, etwas salzen und pfeffern, setze es auf das Feuer, und laß es einkochen, die Soß davon muß kurz seyn; ist es Zeit zum Anrichten, nimm das Gemüß heraus auf ein Sieb, den Bindsfaden davon: rangire es sauber in die Schüssel, schöpfe den Butter von der Soß ab, und possire die wenige Soß durch ein Haarsieb an das Gemüß, du kannst es garniren mit Fischfülle ausgebacken, oder auch mit Fischwürst, oder auch mit etwas andern nach Belieben.

Ein Granat von Gemüß.

Nimm von einigen Sorten Gemüßen, wie auch Wurzeln in einer Fasson geschnitten, dieses Gemüß und Wurzel thue im Wasser ablangiren, richte es hernach ein in ein

Kastrol, wie vorher gemeldet ohne Fäsch, laß alles weich kochen und hernach kalt werden; thue es auf ein Sieb, thue in ein Kastrol eine Glas, richte auf den Boden das Gemüß auf eine Façon sauber hinein, garnire es mit etwas, als Fischwürst, Fülle von Fischen, Karpfenmilchner, Hechtenleber, was du hast; belege es hernach mit Fäsch, und das Kastrol herum mache vom Gemüß das nähmliche, und belege es wieder mit Fäsch, in die Mitte thue den Überrest vom Gemüß und oben mit Fäsch belegen, damit es zusammen hält: thue es nachdem in den Backofen setzen, er darf aber nicht zu heiß seyn; die Soß vom Gemüß, thue den Butter daran, possire die Soß in ein Kastrol, und laß sie kurz einsieden, stürze den Granat auf die Schüssel und gib die Soß dazu.

Sauerkraut mit Rahm.

Schneide ein Paar Zwiebeln fein blattweis in ein Kastrol mit einem Stück Butter, laß die Zwiebeln possiren, thue das Kraut dazu und laß es schön gelb dünsten, gieße allzeit, wenn es vonnöthen hat, ein wenig klare Erbsen-Bouillon dazu, wenn es schön gelb ist, staube ein wenig Mehl daran, oder gib einen Löffel Colli dazu, und gieße einen sauren

Rahm daran, und einen Karpfenrogner, laß es kochen, wenn es kurz ist, setze es kalt zu werden, backe ein Stück Hechten aus, thue es hernach zerbrocken, die Gräten davon, mache einen Reif von Zaig um die Schüssel, und richte das Kraut hinein mit dem gebrockten Hechten, oben begieße es mit guten sauren Rahm, bestreue es mit ein wenig geriebenen Semmelbröckeln, setze es in den Ofen, und laß es eine Farbe bekommen, servire es zur Tafel.

Speise in die Töpfe zu machen.

Spenat auf Italiänisch.

Thue den Spenat sauber puzen und blaugiren, schneide etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit Öhl, thue es ein wenig possiren, den Spenat dazu, und auf einer kleinen Blut dünsteln lassen, gieße ein wenig klare Erbsenbouillon dazu, laß es aufkochen, richte es an in den Topf, thue den Spenat mit etwas garniren und gib ihn zur Tafel.